

STARTERS

CRUDO VAN ZEEBAARS 18.50 | 37.00*

Gebrande langoustine | venkel | kapper | tomaat

COQUILLE 19.50 | 39.00*

Linzensalsa | wortel | truffel

ROOKPALING & EENDENLEVER 22.50 | 45.00*

Gelakte rookpaling | eendenlever | sinaasappel | kerrie | rode biet

VEGA(N) 16.50 | 27.50

Padron peper | tomaat | geitenkaas | olijf | bieslook

*ook vegan te bestellen

BEEF TATAKI 17.50 | 35.00*

Ponzu | knoflook | krokante groenten | Soja

HOLLANDSE GARNALEN 17.50 | 35*

Gepelde garnalen | salade | cocktailsaus

MARITIME ROYALE | 27.50 P.P

Selectie van de voorgerechten

SOEP

BISQUE VAN KREEFT 14.50 | 29.00*

Kreeftenvlees | luchtige room

VISSOEP 13.50 | 27.00*

Schelp & schaaldieren | aioli | gruyère

*Onze starters en soepen kunnen ook als grote portie besteld worden.

M E N U



A LA PLANCHA

ZEEDUIVEL | 28.50

Saltimbocca van Zeeduivel | olijf | pistache | pancetta | salie

RISOTTO | 37.50

Kreeft | langoustine | 'spicy' Gremolata | citroen | venkel

ZEETONG | 11 PER 100 GRAM

a la Meunière | groente van het seizoen

GNOCCHI VEGA(N) | 19.50

Tomatencompote | asperge | parmezaan | chilipeper

*ook vegan te bestellen

KALFSWANG & ZWEZERIK | 28.50

Pastinaak | curry-olie | kalfjus met mosterd

GEKOOKT

ZEEUWSE MOSSELEN | 27.50

Op zeeuwse wijze gekookt | friet | sauzen

*seizoens gebonden

GRILL

WAGYU STAARTSTUK | 42.50

Gepekeld pompoen | zwarte knoflook | rucola

TOURNEDOS | 32.50

Paddenstoelen | sjalotconfit | truffeljus

*Supplement friet met verse mayonaise 3.50

KIDS

VOORGERECHTEN

Ham & meloen	10
Garnalenkroket verse garnalen mayonaise	11
Tomatensoep basilicum	8.50

HOOPDGERECHTEN

Sliptong diverse groentes puree	15.50
Biefstuk jus diverse groentes puree	14.50

NAGERECHT

Aardbeien vanille-ijs slagroom	7.50
Kids 3-gangen menu	22.50



SCHELP & SCHAALDIEREN

PLATEAU 1 | 39.50

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba
2 langoustines | brood | verse mayonaise

PLATEAU 2 | 52.50

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba
2 langoustines | gestoomde kokkels | spin krab | brood | verse mayonaise

PLATEAU 3 | 75.00

6 oesters | krabscharen | garnalen | 1 wilde gamba
2 langoustines | halve kreeft | gestoomde kokkels |
spin krab | brood | verse mayonaise

PLATEAU ROYALE 2 PERSONEN | 155.00

12 oesters | krabscharen | garnalen | 2 wilde gamba |
4 langoustines | hele kreeft | gestoomde kokkels |
spin krab | coquilles | brood | verse mayonaise

KREEFT | DAG PRIJS

Gekookt of gegrild | verse mayonaise
*In het seizoen serveren wij Oosterscheldekreeft

KING KRAB SCHAREN | 30.00 PER 100 GRAM

Gekookt | verse mayonaise

LANGOUSTINES | 29.50 PER 300 GRAM

Gekookt of gegrild | verse mayonaise

NOORDZEEKRABSCHAREN 19.50 | 32.50

Gekookt | verse mayonaise
300 | 500 gram

KOKKELS 15 | 27.50*

Zeeuwse kokkels | tomaat | knoflook |
witte wijn | peterselie

*Onze starters en soepen kunnen ook
als grote portie worden besteld

OESTERS

Zeeuwse Creuse no.3 15.50 | 31
1/2 of heel dozijn

Zeeuwse Platte 3/0 23.50 | 47
1/2 of heel dozijn

Gillardeau no.3 32.50 | 65
1/2 of heel dozijn

Combination platter 23.50 | 47
1/3 Gillardeau | 1/3 Platte | 1/3 Creuse

ZOET

CRÈME BRÛLÉE | 9.50

Rood fruit | vanille ijs

SEMIFREDDO | 9.50

Ananas - karamel | passievrucht | amarena-kers

ZABAGLIONE | 9.50

sabayon | rood fruit | basilicum | Amandel-koekjes

SORBET | 9.50

Vers fruit | Ambachtelijk ijs van Patisserie van Eck

KAAS

KAAS PLATEAU | 15.50

Selectie kazen van het seizoen geaffineerd
door Michel van Tricht uit Antwerpen

